



## Hafer-Vanille-Kipferl



### Zutaten

135 g Hafermehl  
50 g Mandeln, gemahlen  
60 g Rohrzucker  
100 g Mandeljoghurt  
1/2 TL Vanille  
Salz

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verrühren.
3. Den Teig zu einer Rolle formen, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und daraus Kipferl formen. Eventuell hierfür die Hände mit etwas Mehl bestäuben.
4. Die Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 12-15 Minuten backen.
5. Nach Belieben noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

### Tipp


Ergibt ca. 20 Stück.

Nährwerte pro Stück:

56 kcal, 7,9 g Kohlenhydrate, 1,5 g Eiweiß, 1,9 g Fett, 0,6 g Ballaststoffe


PRO PORTION

 Kalorien  
1,121 kcal

 Ballaststoffe  
14 g

 Fett  
39 g

 Eiweiß  
32 g

 Kohlenhydrate  
159 g